

Sjuhålskaka

★★★★☆ | 9 ingredienser | ⌚ 0 minuter



Ingredienser

3 st ägg
3 dl socker
3 dl mjöl
2 tsk bakpulver
0,5 dl vatten

Glasyr

125 gram smör
0,5 dl socker
3 msk vaniljsocker
2 msk kakao
2 dl vispgrädde

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ägg och socker pösigt. Sikta ner mjöl blandat med bakpulver. Tillsätt vattnet.
2. Häll smeten i en smord och bröad form, gärna med löstagbar botten.
3. Grädda i i 35-40 minuter.
4. Mät upp ingredienserna till glasyren i en kastrull. Koka krämen under omrörning i ca 10 minuter (tills den tjocknar något).
5. Gör sju hål i den varma kakan, varje hål ca 2 cm i diameter. Häll över den varma glasyren.
6. Ställ kakan kallt så att glasyren stelnar. Servera gärna lättvispad grädde till.